

Pieczarki smażone saute

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Mogą stanowić dodatek do mięs.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg pieczarek -
- 10 dag masła -
- sól, pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Nóżki oskrobiemy, końce obcinamy. Pieczarki opłukać nie obierać. Większe pieczarki kroimy na ćwiartki, mniejsze na pół. Roztapiamy masło na patelni, wkładamy pieczarki. Smażymy na dość długim ogniu, żeby puściły jak najmniej soku. Gdy się zrumienią a sos odparuje, opruszamy solą i pieprzem.

